

Меню банкета «Classic»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Дуэт из филе сельди и маринованных миног, с маринованным красным луком и заправкой, отдельно предлагается горячая отварная картошка, со сливочным маслом и укропом 1\100

Лосось, маринованный с коньяком и апельсинами, с масляной макрелью холодного копчения, дополняется королевскими оливками, лимоном и салатом фриссе 1\80

Мясное блюдо из трех видов деликатесов с хреном и домашней горчицей (мраморная говядина, приготовленная с пряными травами на низких температурах, ростбиф из молочной телятины, свинина, запеченная в фольге) 1\80

Пармский сыровяленый окорок с ломтиками дыни, зеленым салатом и вял. томатами 1\50

Овощная тарелка с белым салатным луком и зеленью, отдельно подается оливковое масло холодного отжима и бальзамический уксус 1\60

Ассорти из маринованных и соленых овощей, рекомендуется под водочку(пикантные баклажаны, квашеная капуста, огурцы малосольные, перец маринованный, грузди) 1\75

САЛАТЫ

Салат "Оливье" с жареным куриным филе и ветчиной из индейки, гарнируется перепелиными яйцами и зеленым горошком 1\100

Салат с кальмарами и овощами, приготовленными на гриле, под соусом из свежего кориандр 1\100

Зеленый салат с жареными шампиньонами, сыром пармезан и помидорами черри 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Тимбал из грилированных овощей, подается со сливочно-шафрановым соусом, дополняется королевской креветкой, запеченной с чесночным маслом и розмарином 1\100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Палтус жареный с соусом из сыра и паприки, подается с фрикасе из шампиньонов и стручковой фасоли, дополняется кнелькой лимонно-сельдереевого пюре 1\250

Медальоны из телятины с базиликовым соусом, подаются с картофелем гратен, дополняются запеченным помидором черри и базиликом 1\250

ДЕСЕРТ

Фруктовая ваза 1\300

НАПИТКИ

Минеральная вода «Святой источник» 330 мл

Морс клюквенный 500 мл

Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 150 мл

Кофе заварной (сахар, сливки) 150 мл

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Багет французский и багет со злаками 1\100

Масло 1\10